

# Preparamos

## Entradas

### Trilogía de cemitas

El tradicional **pan pobiano** en versión mini preparado con chile relleno, carne enchilada y milanesa de res; acompañado de aguacate, cebolla, **pápalo** y quesoillo.

### Tacos de lechón

Came de lechón horneado y sofrita en aceite de oliva; acompañados de salsa de **chile habanero**, cebolla morada, **rábanos** y **cilantro**.

### Tacos de chamorro

**Chamorro** horneado al adobo, acompañado de salsa verde de **chile serrano** y **aguacate**.

### Tacos de chicharrón en salsa

Chicharrón prensado en salsa verde con calabacitas y tortillas **hechas a mano**.

### Queso panela a la plancha

Montado sobre **nopal** y bañado con salsa verde y roja.

### Tostadas de tinga

Tradicional guiso poblano de jitomate con pollo y hierbas finas con un toque de **chipotle**, servido con frijol refrito, lechuga, queso cotija y crema.

### Tlacoyos de la Sierra

**Gorditas** de maíz rellenas de frijol con salsa, cebolla y queso Cotija.

### Molotes

Dobladitas de maíz fritas (3) con los rellenos más típicos y de temporada tales como sesos, requesón, **tinga**, papa, **huitlacoche** y **flor de calabaza** con queso.

### Chalupas poblanas

**Tortillas de maíz** fritas, bañadas en salsa verde y roja con cebolla y carne de res deshebrada.

### Quesadillas de mercado con tialitos

Tortillas de maíz hechas a mano, rellenas de **flor de calabaza**, **champiñones**, calabacita, quesoillo y un toque de **chicharrón**.

### Delicias poblanas

Para compartir, 2 **chalupas**, 1 tostada de **tinga**, 1 **tlacoyo** y 1 **molote**.

### Cemita de chalupa

Lo más poblano de todos los platillos

## Sopas

### Sopa de quintoniles

Rescatamos la **tradicional** sopa del pueblo y la perfumamos con **té limón**.

### Sopa de chicharrón

Nuestra interpretación de esta sopa esta hecha con caldo de **frijol** y adobo.

### Sopa de médula

**Médula de res** en caldillo de jitomate con **epazote**.

### Sopa poblana

Tradicional consomé con **rajas poblanas**, queso fresco, grano de elote, champiñón y **flor de calabaza** con epazote.

### Fideo seco de la casa

Acompañado de **chipotle** en polvo, **chicharrón**, queso cotija, crema y aguacate.

### Consomé de pollo

Servido con **arroz** y **pollo** deshebrado.

## Ensaladas

### Ensalada mural

Mezcla de lechugas con **jicama**, manzana, pera, naranja, zanahoria y semillas, con **aderezo de naranja**.

### Ensalada de verdolagas

Mezclamos esta deliciosa **hierba fresca** con jitomate, queso **Flor de Atlixco**, nuez y aderezo de aguacate.

### Ensalada de nopal

Al estilo **tradicional** de los **mercados** con jitomate, **rábano**, chile verde, queso panela, aguacate y aceite de olivo.

### Salpicón de res

La tradicional ensalada mexicana hecha a base de carne de res, con papa, queso, jitomate y un toque de **chipotle** con **vinagreta de hierbas**.

## Tradicionales

### Chile ancho relleno de queso

Tradicional **chile** relleno de **queso de cabra** bañado en salsa de jitomate y **epazote**.

### Albóndigas de cordero de Chignahuapan

Una costumbre conservada por los criadores del **cordero**. Preparadas en salsa de chile **jalapeño**, acompañadas con arroz y calabacitas.

### Albóndigas de res

Típica **receta de la familia** a base de salsa de chile **chipotle**, acompañadas con arroz.

### Chipotles Meche

Receta tradicional poblana de chile chipotle relleno de guisado dulce de pollo con almendras.

### Mole de olla

Trozos de **chambarete** cocinados en caldillo de jitomate con elotes, calabazas, xoconostle, ejotes y el grado exacto de **picor**.

### Chancas

Tradicional antojito poblano de **pambazo** con carne, **longaniza**, aguacate, lechuga y cebolla, bañado en caldillo de **chile ancho** y **guajillo**.

### Chilmole de borrego

Caldo **picosito** de chile chipotle y costeño con trozos de carne de cordero y **bolitas de masa**.

Platillo preparado con quesos poblanos artesanales de **Villa Nolasco**.

Opción de platillo vegetariano

## Moles

La gastronomía poblana es famosa por sus moles, los cuales elaboramos artesanalmente siguiendo las recetas de la casa. Le sugerimos degustarlos en varias maneras:

### Mole Poblano

El platillo insignia de nuestro país, hecho a base de **chiles secos**, frutos, **chocolate**, semillas y especias.

### Pipián Verde

Elaborado con **pepitas de calabaza**, tomate, chile verde y **especias** de la región.

### Pipián Rojo

Preparado con **cacahuates**, jitomate, **chiles secos** y **especias** de nuestra tierra.

### Adobo

Salsa de jitomate con una combinación de **chiles guajillo** y **ancho**, que aportan textura y sabor únicos.

### Manchamanteles

Mole hecho a base de **chile ancho**, **chilhuacle**, guajillo y frutas.

### Con pollo

Las familias mexicanas prefieren degustar sus moles con este tipo de carne tradicional.

### Con Pato

Recordando nuestras raíces precolombinas.

### Con Cerdo

Traído por los españoles, se introdujo en la época colonial y se convirtió en una de las favoritas del gusto mexicano.

### Enchiladas

Si la elección se hace difícil en esta opción puede degustar hasta **3 diferentes moles**, las enchiladas se sirven rellenas de pollo o queso.

### Degustación de moles

Para probar **un poco de todos** nuestros moles con la carne de su elección.

### Arroz

Un plato de **arroz con su mole favorito** es el complemento ideal para cualquier platillo.

Las pastas hechas a mano de nuestros tradicionales mole poblano y pipianes, están a la venta.

#### Pipianes:

1 Kg.  
1/2 Kg.

#### Mole:

1 Kg.  
1/2 Kg.



# Carnes y Aves

# Postres

# Debidas

## Cecina de Atlixco \$ 165

Carne de res de la mejor calidad, **marinada con sal** y secada al sol. Se acompaña con queso panela asado, nopal asado, frijoles, guacamole y salsa mexicana.

## Rib eye a la parrilla (300gr.) \$ 260

Acompañado de salsa de **chile serrano**, papas y ajo laminado.

## Filete barroco \$ 185

Exquisito **corazón de filete** bañado en salsa de queso tipo **raclette de Villa Nolasco** con puré de camote y ejotes salteados con mantequilla y epazote.

## Arrachera a la parrilla (220gr.) \$ 160

Acompañada de chips de papa y **camote, guacamoles y chiles toreados**.

## Pechuga a la parrilla \$ 105

Pechuga de **pollo** acompañada de **ensalada mixta**.

## Muslos Mural \$ 120

Muslos de pollo en **adobo de achiote**, cocinados a la parrilla, servidos con queso, **guacamole** y un toque de **chile habanero**.

# De la costa

## Robalo en cazuela \$ 240

Trozos de **pescado** de la mejor calidad, **cocinados en cazuela** con mantequilla, aceite de oliva, **epazote** y un toque de **limón**.

## Mixiote de pescado \$ 180

Lomo de mero cocinado al vapor con **hoja santa y adobo**, acompañado con verduras y arroz.

## Camarones al mezcal \$ 215

Flameados con el más tradicional de los destilados del maguey acompañados con puré de camote, verduras y maguey cocido.

Calidad: **Chihuahua XO**



Platillo preparado con quesos poblanos artesanales de **Villa Nolasco**.



Las autoridades sanitarias recomiendan extremar precauciones al consumir alimentos crudos.

## Flan tradicional \$ 50

La mejor forma de degustar **leche y caramelo**.

## Arroz con leche \$ 48

El postre preferido de las familias poblanas.

## Helado de turrón \$ 60

Hecho en casa a la manera típica de origen español.

## Tarta de almendras \$ 65

Dulce herencia de Santiago de Compostela, acompañada de helado de vainilla de papantla.

## Cremita \$ 50

El postre favorito de los poblanos en sus paseos dominicales por el centro.

## Regalo de Quetzalcoatl \$ 80

Delicioso pastelito de cacao horneado al momento, acompañado de helado de vainilla de Papantla.

## Pan de elote \$ 48

Calientito, servido con salsa de rompope.

## Nieve de temporada \$ 48

## Isla flotante de cerveza \$ 90

Cerveza sabor chocolate con flotante de helado de vainilla.

# Tés

## Negro Mexican Chai

## Verde Sencha mandarín

## Tisana o Infusión Guayaba, Almendras con canela.

## Rooibos Vainilla, Chocolate coco.

## Tés del mercado Anís, Hierbabuena, manzanilla, Limón.

## Mezcales

La más amplia colección de mezcales artesanales de Oaxaca, Puebla, Guerrero, Jalisco y otros.

## Tequilas

Nuestra bebida nacional por excelencia y fama.

## Selección de vinos mexicanos

Contamos con una cuidadosa selección de vinos de nuestro país, etiquetas de tradición y recientes.

## Vinos del mundo

Complementamos nuestra cava con vinos del viejo y nuevo mundo.

## Cocteles y aperitivos

Les ofrecemos cocteles de creación exclusiva, combinaciones mexicanas, aperitivos y cocteles clásicos, así como otras bebidas sin alcohol.

## Cervezas artesanales

Cervezas de origen mexicano, elaboradas con métodos europeos

# Cafes

**Café Poblano:** Mezcla de la casa El Expendio, quienes han trabajado evaluando cosechas obtenidas en las regiones cafetaleras del estado de Puebla.

**Molino Santo:** (Mezcla de los mejores granos de Chiapas, Oaxaca y Veracruz) Una cuidadosa selección de granos de las mejores zonas cafetaleras de México dan como resultado una exquisita amalgama de aroma, cuerpo y sabor único, que sólo Molino Santo Café ofrece en cada sorbo.

**Gran Cosecha Vidal:** Proviene de las plantaciones de Arábica ubicadas en Ixhuatlán del Café, municipio del estado de Veracruz.

**illy:** Equilibrado en los tonos medidos de la relación entre acidez y amargor, el sabor illy tiene un gusto dulce que puede percibirse de inmediato.

Americano  
Espresso  
Espresso doble  
Espresso cortado  
Espresso doble cortado  
Capuchino



# TALLERES DE COCINA TRADICIONAL POBLANA

- Mole Poblano
- Pipianes
- Salsas
- Usos del maíz

## Temporada:

- Insectos
- Chiles en nogada
- Huaxmole de caderas

## Incluye:

- degustación
- cóctel de la casa
- mandil

Costo por persona \$1000

Duración aproximada 3 hrs.



## Domaine Felúns 2009

Botellas numeradas, producción 2009 sólo 8089 botellas

**“Hecho por mexicanos en tierras francesas”**

Precio de introducción **\$ 389.00**

